

## **Odpowiedź Marii Hempel (1834-1904) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850- 1928) ogłoszoną w 1883 r.**

Maria Hempel's (1834-1904) response to Józef Rostafiński's (1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883

**Piotr Köhler**

Instytut Botaniki, Uniwersytet Jagielloński, ul. Kopernika 31, 31-501 Kraków,  
e-mail: [piotr.kohler@uj.edu.pl](mailto:piotr.kohler@uj.edu.pl)

**Abstract.** In 1883, Józef Rostafiński (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), made a survey regarding the names and uses of plants in the Polish lands. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. One of the answers, by Maria Hempel (1834-1904), has been published.

**Key words:** historical ethnobotany, Lublin region (Poland)

### **Wstęp**

Józef Rostafiński (1850-1928), botanik i profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, ogłosił w lipcu 1883 r. ankietę dotyczącą nazw i użytkowania roślin na ziemiach polskich. W najobszerniejszej wersji kwestionariusz zawierał pytania dotyczące ok. 130 gatunków (m.in. Rostafiński 1883). W odpowiedzi na ankietę nadesłano kilkaset odpowiedzi (Köhler 1986, 1987, 1993, 2015). Wśród nich był i list od Marii Hempel. Celem niniejszego artykułu jest publikacja tego listu.

Maria Hempel (1834-1904) urodziła się w Puhaczowie w powiecie łączyńskim (ówczesna gubernia lubelska). Następnie do 1846 r. mieszkała wraz z rodzicami i rodzeństwem w majątku Brzeziny koło Puhaczowa, a potem w majątku Tarnowo (Tarnów) koło Sawina w powiecie chełmskim. Prawdopodobnie odebrała tylko domową edukację. Po śmierci rodziców i utracie Tarnowa w 1875 r. tułała się do końca życia po dworach krewnych i znajomych zarządzając ich gospodarstwem domowym. Były to m.in.: Słupia, Skorczyce, Nadrybie, Samokłęski, oraz Węglin w powiecie janowskim, gdzie zmarła (K.K. 1987; Kutrzeba Pojnarowa 1960-1961).

Mieszkając jeszcze w Tarnowie zainteresowała się etnografią. Współpracowała z ówczesnie czołowym polskim etnografem Oskarem Kolbergiem (1814-1890). W latach 1867-1876 zbierała dla niego dane etnograficzne z Chełmskiego, które Kolberg wykorzystał w swym monumentalnym dziele „Lud”. W tomach poświęconych Chełmszczyźnie zidentyfikowano prawie 90 taksonów roślin użytkowanych przez miejscową ludność, w tym co najmniej 77 dziko rosnących i 10 zdomowionych (Czarnecka 2018: 470). Prof. Bożenna Czarnecka podaje liczne przykłady danych etnobotanicznych z powiatu janowskiego dotyczących roślin i grzybów przesłanych Rostafińskiemu i informuje, że dane te zebrała Maria Hempel nie wcześniej niż w 1893 r. (Czarnecka 2018: 469). W świetle publikowanego poniżej listu M. Hempel z 1883 r. zawierającego większość tych informacji – jest to nieprawda.

Botaniką Maria Hempel zainteresowała się być może pod wpływem swego krewnego, Kazimierza Łapczyńskiego (1823-1892), botanika i inżyniera, który w 1857 r. wrócił z zesłania na Kaukazie, osiadł w Warszawie i zaczął zajmować się polską florą (Mowszowicz, 1977; ZRP 1987). Około 1876 r. rozpoczęła badania florystyczne. Na pewno była biegłą florystką, o czym świadczą zebrane przez nią arkusze zielnikowe zachowane w Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie (Köhler 2007).

Swą odpowiedź na ankietę Rostafińskiego Maria Hempel wysłała stosunkowo późno, bo dopiero 20 X 1883 r. W dodatku użyła wcześniejszej wersji kwestionariusza obejmującego tylko 61 pytań. W zakończeniu listu tłumaczy tę zwłokę chęcią zebrania jak najobszerniejszych materiałów. Jednakże w owym czasie mieszkała we wsi Skorczyce koło Urzędowa (w powiecie janowskim), której mieszkańcy, jak sama pisze, to ludność zamożniejsza utrzymująca dobre stosunki z dworem. Zarówno dobrobyt, jak i owe stosunki miały przyczyniać się do porzucania dawnych zwyczajów na rzecz nowości. Niezadowolający zasób wiedzy ludowej o roślinach u miejscowych spowodował, że Maria Hempel sięgnęła także po rezultaty swych wcześniejszych badań w Chełmskiem, o czym pisze Rostafińskiemu. Tak więc jej odpowiedź zawiera głównie wiedzę samej autorki listu zdobytą podczas wieloletniej pracy w różnych dworach, jak i rezultaty obserwacji wtedy poczynionych. Ostatnie zdanie listu może jednak sugerować, że autorka zebrała dane etnobotaniczne nie spontanicznie, ale na wyraźną prośbę Rostafińskiego. Czy tak w istocie było? Na razie nie wiadomo.

List zawiera 273 rekordy<sup>1</sup> – znacznie więcej niż nadesłał przeciętny respondent ankiety – ponieważ jego autorka знаła lepiej rośliny i zwyczaje ludowe. Ponadto na terenach, po których się poruszała, mieszkała ludność polska, jak i „rusińska” (jak ją nazywa Maria Hempel), a każda z nich miała własne nazwy, które autorka listu przynajmniej częściowo odnotowała. Zdecydowana ich większość nie ma wskazanego pochodzenia geograficznego, nie ma więc precyzyjnie podanej przez Marię Hempel lokalizacji. Załedwie przy kilkunastu znajdujemy dokładniejsze określenia, stąd wiadomo, że po 13 pochodzi z Chełmszczyzny i Skorczyc, po 3 z Dorohuska i z Lubelskiego, a po jednym z Krasnegostawu, Sandomierskiego, „Rusi”, Szczebrzeszyna oraz Zamojskiego i Tomaszowskiego. Większość pozostałych, być może w ślad za informacjami samej Hemplówny zawartymi w tomach „Ludu” Kolberga poświęconych Chełmszczyźnie, można w przybliżeniu lokalizować w powiecie janowskim (Czarnecka 2018: 470). Brak przytoczenia dokładniejszych danych geograficznych wynikał być może z takiego, a nie innego zrozumienia idei ankiety Rostafińskiego przez autorkę listu. Najwyraźniej sądziła, że dokładna lokalizacja nie jest potrzebna, a jedynie informacje o nazwach i ewentualnie o zastosowaniach poszczególnych gatunków.

Ewenementem w porównaniu z innymi odpowiedziami na ankietę jest także duża liczba nazw łacińskich przesłanych przez Marię Hempel. Dla 95 rekordów przytoczyła botaniczne nazwy łacińskie, co przy braku okazów zielnikowych dołączonych do listu, bardzo ułatwia przyporządkowanie poszczególnych ludowych określeń nazwom botanicznym. Warto zaznaczyć, że nazwa ‘łędźwian’ została przez autorkę podana dwukrotnie. Po raz pierwszy jako polski ekwiwalent „rusińskiego” terminu ‘lediej’ oznaczającego soczewicę (*Lens culinaris*

<sup>1</sup> Definicja takiego rekordu – patrz Łuczaj & Köhler 2014: 6.

Medik.). A po raz drugi – jako polska nazwa groszku z białym kwiatem (*Lathyrus sativus* L.) używana w Chełmskiem.

List składa się z 40 kart o wymiarach 13,4 × 21,4 mm zapisanych obustronnie. W tekście są podkreślenia dwojakiemu rodzaju: czarnym atramentem – najprawdopodobniej samej autorki (w publikowanym poniżej tekście listu zachowano te podkreślenia), oraz podkreślenia czerwoną kredką – najprawdopodobniej Rostafińskiego (tych podkreśleń nie zachowano). Na pierwszej stronie listu są trzy rodzaje liczb wpisanych przez Rostafińskiego: 319 (niebieską kredką) – numer korespondenta, 316 (czerwoną kredką) – niezidentyfikowany, 534 (ołówkiem na niewielkiej naklejce) – numer kolejnego wpływającego listu. Z zachowanych katalogów wynika, że Maria Hempel nadesłała tylko ten jeden list. Najwyraźniej Rostafiński nie miał wątpliwości co do otrzymanych informacji, ponieważ nie poprosił autorki o przesłanie uściślających odpowiedzi.

Część danych przesłanych w tym liście była już publikowana, w tym dotyczących m. in. dziko rosnących roślin jadalnych (Łuczaj 2008), liści i innych zielonych części dziko rosnących roślin w pożywieniu (Łuczaj, Köhler 2011) czy grzybów (Łuczaj, Köhler 2014).

W zamieszczonej poniżej odpowiedzi Marii Hempel na ankietę Rostafińskiego zachowano oryginalną ortografię i interpunkcję, nieliczne uzupełnienia lub wątpliwości umieszczono w nawiasach kwadratowych. Nazwy łacińskie podane przez autorkę zostały sprawdzone z *The Plant List*<sup>2</sup>. Warianty ortograficzne, w których nazwa gatunkowa pisana jest od dużej litery, pozostawiono bez komentarza.

#### **Treść listu** [brak tu zwyczajowego wstępu]

1). Nigdzie nie zdarzyło mi się słyszeć, aby inaczej nazywaną była, niż pszenica. W Chełmskiem lud rusiński w potocznym ogólnym nazwaniu mianuje żyto: zbożem. Np. „zboże mi się tego roku urodziło, tylko pszenica i jarzyny chybiły”. Tenże lud zwie je także niekiedy (z rosyjska) chlebem, np. „czas już żąć chleb”.

2). To miano zachowało się tylko w powszechnie znanej, lubo nie nazbyt często używanej nazwie rżyska, dla pola po świeżo żęтым zbożu, zwykle pospoliciej zwanego ścierniskiem lub ścierniem.

Niedojrzałe żyto suszą niekiedy ubożsi w braku pożywienia, i mielą na kaszę, ale jej inaczej niż nową kaszą nie nazywają.

Nazwa krzyca znana jest powszechnie dla krzewiastego (Sec. cer. hib. v. multicaule<sup>3</sup>), wydającego liczne źdźbła z jednego korzenia, i wysypującego ziarna po dojrzaniu. Żyto zwykłe, o źdźbłach pojedynczych, nie wysypujące się, zwie lud powszechnie żytem prostym lub niekiedy żytem krótkim albo króciutkiem (Skorczyce).

Mąka gruba mielona z żyta na raz, wraz z otrębami, zwie się mąką razową lub razowiną (Łęczna, Puławy). Z niej wypieka się, zakwaszany w dzieży, chleb razowy. Taż mąka, wysiana z otrąb przez sito, daje chleb zwany sitny. Mąka żytna pytlowana daje chleb wykwińniejszy. Placki z mąki żytniej, nie kiszone w dzieży, zwie lud praśniki lub podpłomyki (u ludu rusińskiego „kołacz”). Z takiej maki żytniej, niekiedy z dodaniem gryczanej, zakwaszonej na rzadko w dzieży, gotuje lud potrawę zwaną powszechnie „sołoduchą”. Otręby z żytniej mąki, zaparzone wodą i zakwaszone, dają zwykły barszcz zwany dzieżny, stanowiący wraz z chlebem, najpospolitsze i najgłówniejsze jadlo ludu; dowodem rusińskie przysłowie:

„Borszcz strawa,  
Pyrohy sława!”

Mąkę pytlowaną z żyta, pszenicy, jęczmienia i gryki w pomieszaniu, zwie lud: kluskową lub mąką na przywarek. Z takiej maki prażonej na sucho przy ogniu przyrządzają potrawę zwaną prażuchą, lemieszką, kulasą, dziadem (Skorczyce), brykałą (okolice Warszawy).

Kluski z zagniecionego wodą ciasta, drobno skubane lub rwane, zowią powszechnie: zacierką; zaś kluski łyżką na wrzątek wrzucane lud w Sandomierskiem nazywa: pyzaki.

<sup>2</sup> <http://www.theplantlist.org/tpl/search?q=> [dostęp 11 VII 2019]

<sup>3</sup> Żyto krzyca *Secale cereale* L. var. *multicaule* Metzg. ex Alef. nie jest ujęte w *The Plant List*.

Klajstru z żytniej mąki używają wiejscy tkacze na szlichtę, przy wyrobie płótna. Z pszenicy, oprócz mąki robią otlukany w stępie tak zwany pęcak (u ludu rusińskiego kutia). Kaszka drobna pszenna wyrabiana w Sandomierskiem przez lud na sprzedaż, znana jest pod nazwą grysiku. (Na Litwie grys oznacza pszenne otręby).

Lud rusiński zamiast wyrazu poślad używa: szczepuch na oznaczenie lichego szczupłego ziarna żyta, owsa, jęczmienia lub gryki. Pszenne także ziarno zwie pośladem jak powszechnie.

Z niedojrzałej słomy żytniej wypłata lud letnie kapelusze; wykwińnięjsze wyrabiają się ze słomy mietły zbożowej (*Apera spica-venti* P. B.<sup>4</sup>) lub śmiałka darniowego (*Aira caespitosa* L.<sup>5</sup>), które to obiedwie trawy lud ogólnem mianem mietły lub mietliczki nazywa. Przemysłem tym trudnią się szczególnie owczarze. Również z niedojrzałej słomy żytniej i pszennej przeplatanej wierzbowem łykiem wyrabia lud, szczególnie w Chełmskiem, różne naczynia w kształcie baniek, króbek, miarek, na zsyp zboża lub nasion używane.

3). Orkisz uprawiają niekiedy na kaszę lub pęcak, ale nie w wielkiej ilości; innej nazwy tu nie nosi i jest ogólnie miany za gatunek jęczmienia nie pszenicy.

Płaskucha znaczy w narzeczu rusińskiem w Chełmskiem, trawy rodzajów Setaria, Echinochloa, Digitaria i Panicum<sup>6</sup>.

4). Ta nazwa nie jest znana ludowi, a po kilkakrotne wypytywanie się moje o nią nasuwało ludowi pojęcie, że idzie mi o coś, co się samo przez się rozplądza czy rozsiewa, i dopytywano się, czy czasem nie mówię o pewnym gatunku dzikiego rzepaku, który się sam rozpryskując z łuszczyn nasiona zasiewa, a który zowie się pszenniak.

5). Proso lud sieje w trzech odmianach: białe, którego drobne ziarno wysypuje się w wkrótce po dojrzewaniu, czarne i żółte twardsze w wyluskiwaniu. Ze wszystkich trzech zarówno wyrabia krupy zwane jagły otlukiwane w stępie, i używa ich za wykwińnięjsze jadlo, gotując jako zwykłą kaszę lub nadziewając nią pieczone z mąki pierogi (rusińskie: knysze). Nazw odmiennych dla prosa, tak w ziarnie jak w wyrobach, nie słyszałam.

6). Proso ber sieje lud niekiedy, ale nie wiele, bo zbyt drobne ma ziarno.

7). Manny w lubelskiem nie zbierają, a nawet nie znają; słyszał lud jednak o tem, że ją gdzieś zbierają, np. w Podlaskiem.

8). Soczewicy bardzo mało sieją w okolicy Skorzyc; jadają ją gotowaną na sucho lub w pomieszaniu z kwaszoną kapustą. Zwą ją soczówką. Lud rusiński w Chełmskiem więcej jej używa i zowie lediej (lędzwan).

9). Zazwyczaj uprawiają tu wszędzie groch zwykły o białawych ziarnach. Groch zielony widywałam tylko dawniej po dworskich niwach w okolicach Szczepieszyna.

Surowe strączki niedojrzałego grochu lud jada jako przysmak, a nawet dojrzałe ziarna grochu bywają w przerwach od roboty jako przekąska dla rozrywki chętnie na surowo jadane.

Groch gotowany, pomieszany z kapustą, stanowi jedną z najulubieńszych potraw. Fasolę nisko rosnącą zwą: piechotą (w ludu rusińskiego sedun), pnącą się zwą: tyczkową; dużą z czerwonym lub białym kwiatem (bez rozróżnienia) zwą czapłą, a lud rusiński zwie ją: szłapun.

Bób zwany u ludu powszechnie bobrem sadzą w ogrodach i używają na surowo w zielonych strączkach lub po ugotowaniu jak fasolę.

Na niwach dworskich bywa uprawiana drobna odmiana bobu, bobikiem zwanego, używanego na karm inwentarza.

W Chełmskiem lud rusiński uprawia niekiedy na polach jako paszę dla bydła lędzwan z białym kwiatem (*Lathyrus sativus* L.).

10). Zwykle uprawiają tak na dworskich jak i na włościańskich polach Fagopyrum esculentum Mnch. Ukształceni zwą ją gryką, lud w Lubelskiem tatarką, a rusini chełmscy i hrubieszowscy

<sup>4</sup> *Apera spica-venti* (L.) P.Beauv.

<sup>5</sup> *Deschampsia caespitosa* (L.) P.B.

<sup>6</sup> *Panicum* to proso. Z kontekstu wynika, że chodzi tu o dziką trawę, być może o *Setaria italica* (L.) P.Beauv.

hreczką. Zaś Fagopyrum tataricum Grtn. trafia się tylko jako chwast pomiędzy pierwszą, i zwana jest dziką.

Z gryki lud robi kaszę zwykłą, niekiedy obwarzaną, i na sprzedaż kaszkę drobną oraz mąkę na kluski.

11). Owies i jęczmień sieją wszędzie w wielkiej ilości; kukurudzę sadzą w ogrodach.

Owsa, oprócz na karm dla inwentarza i sprzedaż, używa jeszcze niekiedy lud rusiński w Chełmskiem na kaszę, otłukując go w stępie. Z zakwaszonej owsianej mąki sporządza się zupa zwana powszechnie zurem, a u rusińskiego ludu kisielem.

Owies z krótkim okresem dojrzewania, zwany rychlik, lud zwie jarym; późny, zwykły owies zwie zimowym lub ozimym.

Jęczmień znany jest ludowi dwurzędowy i sześciorzędowy; robią z niego kaszę, mąkę i pečak czyli kutię. Wykwintniejszy wyrób z jęczmienia jest kasza zwana perłową, i drobniejsza od niej łamana czyli krakowska.

Kukurudzę zwą w lubelskiem kukurydzą, a na Rusi kukuruza. Niedojrzałe jej kolby (po rusińsku kaczany), są na surowo ulubionym przysmakiem wiejskich dzieci, a po ugotowaniu stanowią powszechnie jadaną potrawę. Dojrzałe wyłuskane ziarna w Chełmskiem miészają niekiedy z pszenicą przeznaczoną na mąkę lub rzadziej mielą je na kaszę.

12). Oprócz kartofli uprawia lud buraki, kapustę, marchew, brukiew i rzepę.

Na zimę zachowuje kartofle w dołach; buraki najczęściej zakwaszone na barszcz w beczce, również tak samo przyrządzoną kapustę, niekiedy w pomieszaniu z rzepą. Jako przyprawę do kwaszonej kapusty dodają kmin lub koperek, kwaśne jabłka, a niekiedy sól. Młode sadzonki kapusty nazywają się rozsadą.

13). Kartofle w lubelskiem, a więcej w sandomierskiem zwą się także ziemniaki. Odmiany ich są: rychliki, sine, białe, cebulki, prusaki, janki czyli świętojanki. Lud powszechnie bardzo dużo używa tej jarzyny na powszednie jadło.

Kartofle po ugotowaniu utłuczone na sucho zwą się lemieszką. Z kartofli gotują kluski, miészają je także do wypieku chleba lub nadziewają niemi pierogi. Kobiety wiejskie robią z nich krochmal do bielizny.

14). Brukiew tylko pod tą nazwą jest znana. W ogrodach obsadzają nią grzędy kapusty i gotują na jadło w jesieni. Lud rusiński jada ją w pomieszaniu z kartoflami i mlekiem.

15). Brzoskwia nazywają inaczej rzepak (*Brassica Napus* v. *oleifera* D.C.<sup>7</sup>) siany na wyrób oleju.

Jarmużu (*Brassica Napus* var. *sabellica*<sup>8</sup>) lud nie hoduje, tylko w niektórych dworskich ogrodach bywa sadzony na zimową jarzynę.

16). Pasternak lud zna, ale nie bardzo lubi i rzadko gdzie uprawia.

17). Marchew żółtą przenoszą nad białą. Lud rusiński sadzi ją w ogrodach głównie jako przysmak dla dzieci na surowo.

18). Rzepę sieją niekiedy po ścierniskach; lud jada ją najczęściej na surowo, równie jak rzodkiew, która jest ulubionym wiosennym przysmakiem w dworskich ogrodach. Rzodkiew zaś murzynkę (*Raphanus niger* DC.<sup>9</sup>) lud, szczególnie rusiński, sadzi w ogrodach i bardzo chętnie jada z solą w dni postne.

19). Lud używa zwykłej nazwy buraki; rozróżnia: czerwone, zwane w dworskich ogrodach ćwikłowemi, i białe. Lud rusiński nazywa liście buraków: ćwykolnycia.

20). W dworskich wystawniejszych ogrodach uprawiają niekiedy kapustę włoską, brukselską, rzadziej karczochy, a powszechniej kalarepę i kalafior.

21). Nie słyszałam o niej wzmianki lub aby gdzie była uprawiana.

22). Cebulę rozróżniają tylko podług jej wieku i pory, na siewkę, dymkę i nasienną. Główni kwiatowe nazywają się baki. Według odmian cebula nazywa się: czerwona, biała, kartoflanka,

<sup>7</sup> *Brassica napus* L.

<sup>8</sup> *Brassica oleracea* var. *sabellica* L.

<sup>9</sup> *Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin

szalotka (*Allium Ascalonicum* L.). Czosnek lubi lud powszechnie i używa chętnie jako przyprawę i na leki.

Szczypiorkiem zwą w ogrodach *Allium Schoenoprasum* L. Szczypiorem zaś lub ścipiorem mianuje lud liście zwykłej cebuli.

23). Z ziół zbiera lud wiosną na jadło *Chenopodium album* L. zwaną powszechnie łobodą, a w okolicach Skorzyc harmast; mięsza doń *Galeopsis pubescens* Bess. zwaną konopką, *Ficaria verna* Huds. zwaną sałatką, niekiedy pokrzywę i liście gorczycy. Lud rusiński dodaje jeszcze skrypkę (*Silene inflata* Sm.<sup>10</sup>), goździki (*Melandrium album* Grcke.<sup>11</sup>), języczki (*Anchusa officinalis* L.) i w małej ilości pietruszczkę wodną (*Ranunculus repens* L.). Z tych ziół przyrządzona potrawa zwie się powszechnie zieleniną (po rusińsku natyna; a jeżeli nie z siekanych, tylko w całości gotowanych liści sporządzona: wołoki).

Z grzybów jada lud: grzyby prawdziwe, rydze, maśluchy, gołąbki, kurzełapki, słodówki, pieczarki, opieńki, siwulki, kołpaki, gramotki, krówki, biele, sadówki, barany.

Jako szkodliwe znają: muchomory czyli muchorówki, żydówki, świnki, rusinki, płachty, węlnianki, gnojówki, denne bedłki. Wszystkie w ogóle grzyby uznane za szkodliwe lub nieużyteczne zwie lud psiemi bedłkami.

Wiosną pije lud sok, spływający z naciętych brzoź zwany oskołą.

Zachowuje się oraz w pamięci ludu, że dawniej, w czasach głodu, mieszano do mąki na chleb, ususzony i utarty korzeń tataraku.

24). Podczosem zwie się jadło z młodych liści kapusty z kaszą jęczmienną i słoniną. Potrawę z kapusty w główkach na słodko gotowanej zwą: parzybroda (Skorzycy).

25). Pokrzywę i żegawkę czyli życzkę zbiera dziś lud przeważnie tylko dla trzody chlewnej i drobiu. Na tenże cel służy jeszcze: mlecz (*Sonchus*), powój, świński ogon (Skorzycy) (*Amaranthus retroflexus* L.); trawica (Skorzycy) (*Setaria*, *Echinochloa*, *Digitaria*, *Panicum*); gir (*Aegopodium Podagraria* L.), cierń (*Lycium barbatum* L.), leszczyna, srebrnik, krwawnik, babka, i świrzpa (*Raphanus Raphanistrum* L.).

26). Szczaw tylko pod tem mianem znają.

27). Rośliny barszczu (*Heracleum Sphondylium* L.) nie wyróżniają pod żadnym względem.

28). Gir tylko dla zwierząt domowych zbierają.

29). Łopuch używają na leki i jako obrzędową roślinę przy zwyczajowych uroczystościach.

30), 31), 32). O tych roślinach nie się dopytać nie mogłam.

33). Bożego drzewka nie ma śladu żeby na jadło używano, ani też jakiej innej rośliny w ten sposób przyrządzanej.

34). Na surowo jedzą jako sałatę zwykłą *Lactuca sativa* L. przyprawną solą, octem, lub barszczem, ze śmietaną i cebulą. Równie używają za sałatę młodych listków *Ficaria verna* Huds.

35). Lud jada barszcz chlebowy czyli dzieżny, barszcz burakowy, zupę szczawiową, kapuśniak z ukwaszonej kapusty; prócz tego barszcz zimny z cebulą, ogórkami i liśćmi od buraków, zwany od ludu rusińskiego chołodźcem albo botwiną.

36). Lud zna, ale nie hoduje tykw, które nazywa: dulczaki. Owe tykwy kwitną żółto a nie biało.

37). Hodują dwa gatunki: jeden uważany za lepszy zowią bania; ten ma owoc okrągły nieco spłaszczony, ogonki bruzdowane; drugi zwany dynią lub powszechniej harbuzem (harmuz: Skorzycy) ma owoc gładki, podłużny. Dojrzałe ziarna obu gatunków chętnie lud wyłuskane jada.

38). Melona (*Cucumis Melo* L.) i kawona (*C. Citrullus* L.<sup>12</sup>) tylko temi nazwami mianują.

39). Ogórki inaczej się nie nazywają.

40). Gruszki drobne dzikie, znane tu od ludu, mają nazwy: ulegałki lub uleżałki, zimostrzałki, zimówki, zimółki; małgorzatki, żydówki, gdule, smółki.

<sup>10</sup> *Silene vulgaris* (Moench) Garcke

<sup>11</sup> *Silene latifolia* Poir.

<sup>12</sup> *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai

41). Jabłka: zimosttronki. W ogóle jabłka i gruszki drobne zwą dzikiemi albo leśnemi; chętnie je jednak jedzą, suszą i robią z nich zupy.

42). Śliwy zna lud: kobyły, węgierki, pryszcze, i lubaszki czyli sralki (*Prunus insititia* L.<sup>13</sup>).

43). Wiśnie (*Prunus Cerasus* L.) i trześnie (*P. Avium* L.) znane są pod temiż nazwami jedynie i chętnie jadane. Lud rusiński gotuje z nich ulubione pierogi.

Tarki (*Prunus spinosa* L.) jedzą powszechnie gdy przemarzną, również kalinę, jarzębinę, czeremchę czyli kocierpinę (*Prunus Padus* L.), głóg (*Mespilus monogyna* Willd.<sup>14</sup>), szypszynę (*Rosa canina* L.), jada szczególnie lud rusiński, po przemarznieniu lub ususzeniu. W tym stanie używa tych jagód na zupy lub odwar za napój w razie choroby. Jagody bzowe (*Sambucus nigra* L.) zbiera lud i suszy, albo robi z nich powidła na jadło i zupy.

Maliny czerwone, czarne (*Rubus hybridus* Vill.<sup>15</sup> i *R. corylifolius* Hayne<sup>16</sup>), ożyny, kościanki czyli kamioneczki (*R. saxatilis* L.), borówki, żurawiny, smrodziny (*Ribes nigrum* L.), jagody czerwone (*Fragaria vesca* L.), a szczególnie czarne (*Vaccinium Myrtillus* L.) są chętnie przez lud zbierane i jadane; stanowią one oraz przedmiot sprzedaży do miast i dworów. Lud rusiński jada równie chętnie rosnące po bagnach łochynie (*Vaccinium uliginosum* L.).

Orzechy z leszczyny są powszechnie bardzo skrzętnie przez lud zbierane, jedzone i suszone na zimę.

Zoładz dębową zbierają dla trzody; zachowuje się podanie, że dawniej w czasie głodu mieszaną ją zmieloną do wypieku chleba.

W Zamojskiem i tomaszowskiem zbiera lud nasienie buków (buczynę) na jedzenie i na olej.

44). Nazwy dracz lud nie zna i nie używa dla berberysu; jagody jednak tego krzewu suszy na odwar używany za napój w chorobie.

45) i 48). W doniczkach w izbie dla ozdoby najczęściej i najpowszechniej utrzymuje lud Geranium w najrozmaitszych odmianach. Inne rośliny doniczkowe są: krakowiak (*Amaranthus*), jaś (*Mesembrianthemum*<sup>17</sup>), fuksy, rozmaryn, muszkatel, korallina, cyprys wonny. W ogródkach hoduje lud dla ozdoby i na strój niedzielny do warkoczy dla dziewcząt: astrę, nogietki (*Skorczyce*) (niuchtyk po rusińsku), bzdziuchy (*Tagetes patula*<sup>18</sup>), indyki (*Tagetes erecta*), nasturcyę, różę głowiastą (*Paeonia*), gierdanie lub piwonię wonną (*Tanacetum Balsamita* L.), różę czarną (*Malva*), ślaz różowy (*Lavatera trimestris*) i postrzępiony (*Malva crispa*<sup>19</sup>), złotą wierzbę (*Aster serotinus*<sup>20</sup>), trzewiki Matki Boskiej czyli troiść (*Aconitum*), harcyże (*Narcissus poeticus*), tureckie proso (*Amaranthus sanguineus*<sup>21</sup>), ostropest (*Silybum marianum*), stokrotkę, lilje (*Iris* i *Hemerocallis*), orliki, barwinek, słonecznik, bulwy (*Helianthus tuberosus* L.), georginie.

46). Krokosz widywałam tylko w ogródkach przedmieściowych Krasnegostawu. Używano go tam tylko do farbowania jaj.

47). Cyprysem lub choinką zwą kobiety rusińskie w Chełmskiem Taxus baccata L. i Sabina officinalis Garcke<sup>22</sup> potrzebne im w pewnych leczniczych celach; ale krzewów tych nie hodują.

49). Lud hoduje jako zioła lekarskie i obrzędowe, na wianki, okadzania, czary, wyściełanie trumien, okłady i napary następujące rośliny: oman (*Inula Helenium* L.), rutę, boże drzewko, lubczyk, miętę pieprzową i prostą (*Mentha crispa* L.<sup>23</sup>) (tę ostatnią lud rusiński w Chełmskiem

<sup>13</sup> *Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) Bonnier & Layens

<sup>14</sup> Być może *Crataegus monogyna* Jacq.

<sup>15</sup> Brak w *The Plant List*. Najprawdopodobniej *Rubus idaeus* L.

<sup>16</sup> *Rubus plicatus* Weihe & Nees

<sup>17</sup> *Mesembrianthemum*

<sup>18</sup> *Tagetes erecta* L.

<sup>19</sup> *Malva verticillata* L.

<sup>20</sup> *Symphyotrichum novi-belgii* (L.) G.L.Nesom

<sup>21</sup> *Amaranthus cruentus* L.

<sup>22</sup> *Juniperus sabina* L.

<sup>23</sup> *Mentha spicata* L.

mięsza do sera, którym nadziewa gotowane pierogi), szałwię, józefek, marunę, melisę (*Nepeta longiflora* L.<sup>24</sup>), wrotycz, rumianek, chmiel (w żeńskich okazach).

W ogrodach dworskich hodują także lekarskie rośliny dla domowego użytku.

Z dziko rosnących roślin, przez lud jako lecznicze i obrzędowe używanych, są na ten [cel] zbierane: przestrich (*Genista germanica* L.), jabłaniec (*Pirola secunda* L.<sup>25</sup>), maj (*Lathraea Squamaria* L.<sup>26</sup>), bylica, płucnik (*Sticta pulmonaria*<sup>27</sup>), osetek (*Carlina vulgaris* L.), dzika melissa (*Elsscholzia Patrinii* Grcke<sup>28</sup>), kocielepki (*Trifolium arvense* L.), piołun, pokrzywa, przywrotnik, jabłecznik (*Agrimonia Eupatoria* L.), macierzanka, lebiodka, róża, kwiat bżowy, lipowy, rosiczka, kurze ziele, wronie masło (*Sedum Telephium* L.), bluszczyk (*Glechoma hederacea* L.), żywokost (kościfuł: *Skorczyce*), kmin, podbiał, rozchodnik, śmietana (*Potentilla argentea* L.), wilczelyko (zubderewo po rusińsku), glistnik (*Solanum Dulcamara* L.), bobrek, tyśiącznik, cencelia (*Chelidonium majus* L.).

50). Czarnuszkę, kolendrę i koper hodują w dworskich ogrodach; rzadziej koper włoski. Lud tylko koper i czarnuszkę sieje.

51). Na przedmieściach, lub w bliskim sąsiedztwie większych miast, lud hoduje w ogródkach na sprzedaż równie warzywa, jak i nasiona do przypraw potrzebne.

52). Więcej uprawiają konopie niż len.

53). Len wysoki nazywa się wielolen czyli wielgolen; mały wysypujący się po dojrzaniu: patryszcz (*Skorczyce*).

54). Konopie sieją niekiedy i po grzędach z kapustą dla ochrony jej od liszajów (gąsienice).

55). Widziałam u ludu rusińskiego nad Bugiem drobne, nietrwale roboty koszyczki z sitowia lub rogoży (*Typha latifolia* L.) plecione. Za to z prętów wierzby (*Salix purpurea* L.) bardzo zgrabne i trwałe wyrabiają koszyki, opalki, kołyski, duże kosze do noszenia paszy, zagrody i ochrony dla trzody i drobiu przy chatach. (Dorohusk nad Bugiem). Trwalsze koszyki plotą z korzenia brzozy, a w okolicy Skorczyc z korzenia choiny.

Dla jednorazowego użycia króbkę do zbierania poziomek, wyrabia lud powszechnie z kory brzożowej.

Na wici do uprząży i gospodarskiej budowy potrzebne, używa lud dębiny, lipiny i czeremszyny, wierzbowe łyko uważając za mniej trwałe.

56). Do dziś dnia lud rusiński w południowej i wschodniej stronie guberni lubelskiej używa do codziennego obchodu obuwia plecionego z łyka, zwanego postoły, chodaki lub łapcie.

A i w innych okolicach lubelskiego, gdzie jedynie i wyłącznie skórzane obuwie jest w użyciu, zachowuje się podanie, że dawniej łyczane noszono.

Łyko lipowe jest najlepsze na chodaki; używają jednak i olszowego, a nad Bugiem wierzbowego.

57). Lud biedniejszy używa jeszcze powszechnie puchu z pałek wodnych (*Typha latifolia* L.) na poduszki; wyjąwszy w okolicach nadrzecznych, gdzie na obszernych błoniach hodując dosyć gęsi dla pierza, gardzą inną pościelą.

58). Lud wytłacza olej z wyhodowanego u siebie ziarna, tłukąc je wprzód w stępie, a następnie zawożąc do olejarni, z kąd odbiera napowrót olej i makuchy. Dopiero w braku własnego ziarna, kupuje olej.

Na olej sieją: rzepak, konopie, len, mak, słonecznik, a w południowych stronach lubelskiego używają: buczyny.

Ziarno lnu i konopi zwie się powszechnie siemieniem. Najlepszy olej ze słonecznika i maku; najmniej go jednak z nich robią, bo ziarna słonecznika zjadają zaraz po dojrzaniu za przysmak; a mak sparzony i utarty służy za omastę do potraw.

<sup>24</sup> Najprawdopodobniej pomyłka autorki. Może tu chodzić o *Melissa officinalis* L.

<sup>25</sup> *Orthilia secunda* (L.) House

<sup>26</sup> *Lathraea squamaria* L.

<sup>27</sup> Porost *Lobaria pulmonaria* (L.) Hoffm.

<sup>28</sup> *Elsholtzia ciliata* (Thunb.) Hyl.



Z siemienia konopnego, utłuczonego z wodą, wytłaczają mleko, które zwarzone, stanowi ulubiony serek do postnych pierogów, a siemię lniane tłuczone lub makuch lniany gotuje się dla omasty z kapustą.

Makuch konopny służy za przyprawę do postnego barszczu lub, rozparzony przy ogniu, jada się na surowo jako przysmak.

Męskie rośliny konopi zwą się: suszki (po rusińsku płoskoń), żeńskie: głowacze lub głowatki (po rusińsku: matior lub matiorka).

Mak sięją powszechniej szary niż biały.

Odmiana maku z czarnym nasieniem, z otwierającymi się główkami po dojrzeniu, zowie się patroch albo patryszcz.

59). Powszechnie już teraz lud kupuje gotowe wszystkie wyroby do odzieży i pościeli; jednak we wschodniej stronie gub. Lubelskiej, szczególnie w okolicach Włodawy[,] Chełma, Hrubieszowa, lud wiejski wyrabia sam wiele, różnemi barwami ozdabianych płócien lub półwełnianych tkanin na ubranie lub pościel; czy jednak gdziekolwiek jeszcze sporządza sobie sam farby – wątpię.

60). Jaja wielkanocne barwią powszechnie na ceglasto łuskami cebuli; także na żółto korą berberysu (Skorczyce). Pospoliciej jednak, do barwienia pisanek kupują brezylię, indygo, lub drzewo kampszowe.

61). W żadnej ze znanych mi okolic.

-----  
Przesyłam Szanownemu Panu spisane odpowiedzi, o ile mi się zebrać treść do nich udało. Przyczyną zwłoki były poszukiwania i nadzieja obfitszych i szczegółowszych zbiorów. Ostatecznie jednak treść okazała się dosyć ubogą szczególnie w wyjaśnienia ważniejszych zadań. Powodem tego, że miejscowość którą obecnie zamieszkuję t.j. wieś Skorczyce pod Urzędowem w powiecie Janowskim, guberni Lubelskiej leżąca, osiedlona jest ludem będącym w dobrym bycie, w przyjaznych oddawna stosunkach z dworem, a tem samem więcej na cywilizacyjne wpływy wystawionym. Takie zaś warunki, jak wiadomo, prędzej zacierają dawne zwyczaje; a ułatwiając ludowi zaspokojenie tak codziennych potrzeb, jak i pomoc w różnych wypadkach lub chorobie, odsuwają go od natury; i rugują z pamięci i używania wszelkie prastare środki, wprost od niej niegdyś czerpane.

W niniejszych notatkach zwróci zapewne uwagę Szanownego Pana to, że szczegóły o ludzie z Chełmskiego, gdzie dawniej przebywałam (a które tu, zawsze z oznaczeniem pochodzenia, umieściłam) noszą na sobie cechę większej dawności, a przez to są ciekawsze i więcej zajęcia budzące. Przyczyną tego są rzadziej rozpołożone tam dwory i miasta; a tem samem, słabszy wpływ cywilizacji; obszerne lasy i bagna wsi otaczające; i więcej w sobie zamknięty charakter rusińskiego ludu, który żyjąc więcej z naturą, w niej głównie zwykł szukać wszelkich zaradczych i pomocniczych środków. Tam więc byłoby pole do czerpania obfite. Mieszkając dawniej w tamtych stronach, a mianowicie we wsi Tarnów w powiecie Chełmskim, zbierałam przyczynki do etnograficznych materiałów Polski; rękopis ten posiada Szanowny mój przyjaciel, pan Oskar Kolberg, w nie wydanych dotąd swych zbiorach. Sądzę, że nie bez zajęcia dla Szanownego Pana byłoby przejrzanie owych notatek, gdyż pomiędzy rozlicznymi o ludzie szczegółami, zamieszczałam tam wzmianki o roślinach, o ich użytkach u ludu, i.t.p. mogące się przydać w Jego pracy, a które mi się dziś przy obecnem spisywaniu, wysuwają z pamięci.

Dziękując Szanownemu Panu za pochlebne dla mnie Jego wezwanie, któremu nie wiem, czy w zupełności oczekiwań odpowiedziałam

pozostaję z głębokim szacunkiem  
Marya Hempel

Skorczyce

d. 20 Października 1883 r.

## Literatura

- Czarnecka B 2018. Maria Hempel – botanik i etnobotanik. Portret odkurzony. *Kosmos* 67(3): 461–473
- K. K. [K. Kowalska] 1987. Hempel (Hemplówna) Maria (1834-1904). [in:] S. Feliksiak (red.), *Słownik biologów polskich*. PWN, Warszawa, s. 205–206
- Köhler P S 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* 87(1): 13–16
- Köhler P S 1987. Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce. Unknown materials of Józef Rostafinski concerning studies of the history of cultivated plants in Poland. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Botaniczne* 14: 141–154
- Köhler P 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki, R. II, z. 2(4)*: 87–119
- Köhler P 2007. Zarys historii Zielnika Roślin Naczyniowych Lubelszczyzny Zakładu Systematyki Roślin Instytutu Biologii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej (LBL) w Lublinie (do 2003 r.). *Kwartalnik Historii Nauki i Techniki* 52(1): 191–216
- Köhler P 2015. Józef Rostafinski's ethnobotanical enquiry of 1883 concerning Polish vernacular names and uses of plants. *Archives of natural history* 42(1): 140–152
- Kutrzeba Pojnarowa A 1960-1961. Hemplówna Maria (1834–1904). *Polski Słownik Biograficzny* 9: 387
- Łuczaj Ł 2008. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39–50
- Łuczaj Ł, Köhler P 2011. Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.). *Przegląd Historyczny* 102(4): 733–770
- Łuczaj Ł, Köhler P 2014. Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszonej w 1883 r. Mushrooms in Józef Rostafinski's (1850–1928) questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 4: 7–54
- Mowszowicz J 1977. Kazimierz Łapczyński (16. III. 1823 – 14. XII. 1892). *Wiadomości Botaniczne* 21(3): 151–153
- Rostafinski J 1883. Odezwa do niebotaników o zbieranie ludowych nazw roślin. Kraków
- The Plant List <http://www.theplantlist.org/tpl/search?q=> [dostęp 11 VII 2019]
- ZRP [Z. Radwańska-Paryska] 1987. Łapczyński Kazimierz (1823–1892). [in:] S. Feliksiak (red.), *Słownik biologów polskich*. PWN, Warszawa, s. 336–337